Comune di Castrolibero
(Provincia di Cosenza)

CELIACHIA (SENZA LEGUMI)

Al fine di garantire e favorire la conoscenza dei prodotti tipici del territorio si consiglia una volta al mese l'uso di uno di questi menù di tradizione locale:
A.S. 2024 - 2025

Primo menù:
Pasta al pomodoro **SENZA GLUTINE**
Parmigiana alternata a polpettine di melanzane **SENZA GLUTINE**
Frutta di stagione

Secondo menù:
Gnocchi al pomodoro **SENZA GLUTINE**/ Pasta al pomodoro **SENZA GLUTINE**
Rape e salsiccia arrosto
Frutta di stagione

Terzo menù:
Pasta al pomodoro **SENZA GLUTINE**
Peperoni e patate
Frutta di stagione

In occasione delle festività si consiglia uno dei seguenti menù tipici della tradizione calabrese:

Natale

Primo menù:
Cullurielli **SENZA GLUTINE**
Platessa al forno **SENZA GLUTINE**
Insalata di fagiolini
Frutta di stagione
Dolce **SENZA GLUTINE**

Secondo menù:
Pasta china con polpettine **SENZA GLUTINE**
Involtini di carne di vitello **SENZA GLUTINE**
Patate al forno
Frutta di stagione
Dolce **SENZA GLUTINE**

Carnevale

Lasagne **SENZA GLUTINE**
Polpettine di carne fritte **SENZA GLUTINE**
Insalata di fagiolini
Frutta di stagione
Dolce **SENZA GLUTINE**

Pasqua

Lasagne **SENZA GLUTINE**
Capretto o agnello con patate o arrosto di tacchino
Frutta di stagione
Dolce **SENZA GLUTINE**

COMUNE DI CASTROLIBERO
Protocollo Partenza N. 14947/2024 del 30-07-2024
Allegato 3 Classif. 7.1 Copia Documento